



Zoete aardappel friet met Henri Willig kaas en Henri Willig Kaasdip Truffel



Ingrediënten

- 1 Liter Frituurolie
- 25 gram verse Bieslook
- 200 gram Babyleaf Sla
- 50 gram Alfalfa
- 400 gram Zoete Aardappelen
- 1 pot Henri Willig Kaasdip Truffel

Bereidingswijze zoete aardappelfriet met kaas en Henri Willig Kaasdip Truffel

Zoete aardappelfrietjes met Henri Willig kaas en Henri Willig Kaasdip Truffel, een perfecte combinatie van smaken en texturen. Dit recept, ideaal voor een lunchgerecht, brengt de klassieke zoete aardappel friet samen met de unieke smaak van Henri Willig Truffel Kaasdip. Of je nu ervaren bent in de keuken of net begint met het maken van zoete aardappel friet, deze stap-voor-stap handleiding helpt je om een smakelijk gerecht te bereiden dat zowel eenvoudig als indrukwekkend is. Laten we beginnen met het creëren van dit heerlijke gerecht met zoete aardappel friet!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de frituurolie tot 400 graden Celsius.
- 2: Knip de bieslook in stukjes van 5 cm.
- 3: Was de sla en meng hem met de alfalfa en de bieslooksnippers.
- 4: Snijd de Zoete Aardappelen met schil en al in lange frieten, met een dikte van ongeveer 1,5 cm. Was de frieten goed om het zetmeel te verwijderen en dep ze droog met keukenpapier.
- 5: Bak de frieten ongeveer 3 minuten voor in de frituurolie.
- 6: Haal de frieten uit de olie en laat ze afkoelen op een schaal. Bak ze vervolgens goudbruin op 190 graden Celsius.
- 7: Schep de frieten in een schaal. Meng de Henri Willig Kaas dip met Truffel door de slamix.
- 8: Schep de slamix op de frieten en serveer het gerecht direct.

Klaar om zelf zoete aardappel friet te maken?

We hopen dat je genoten hebt van het bereiden van dit unieke recept met zoete aardappel friet. Vergeet niet om ook onze andere recepten te ontdekken voor meer inspiratie. Voor alle ingrediënten, inclusief onze heerlijke Henri Willig Kaasdip Truffel, bezoek je onze webshop. Eet smakelijk!